



CHILES ANCHOS CON SALSA DE FRIJOL

Ingredientes:

- 8 chiles anchos, sin semillas y remojados en agua caliente
- 400 g de queso panela, cortado en tiras

Para la salsa:

- 1 lata de frijoles negros (580 gr)
- 1 taza de caldo de pollo (250 ml)
- Sal, al gusto
- Crema, para acompañar

Horno precalentado a 180° C

Procedimiento:

1. Rellena los chiles con el queso panela, coloca en un refractario previamente engrasado y hornea durante 20 minutos.
2. Para la salsa, licúa los frijoles con el caldo de pollo y sazona al gusto. En una cacerola caliente la salsa, cocina a fuego medio moviendo constantemente hasta que suelte el hervor.
3. Sirve los chiles, baña con la salsa, agrega crema y ofrece.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	20 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4